40e Année. — N° 45 11 Novembre 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — La déclaration de récolte. Un vœu de la Chambre de Commerce de Narbonne ; — La question du blé et la vie chère ; — Pour sauver l'Olivier ; — Le marché des vins.
Eugène Rouart	Voyage à travers les vignobles d'hybrides producteurs directs.
Charles Lefèvre	Rien ne justifie la baisse
G. Pigouche.	Culture de la vigne
Partie Officielle.....	Arrêté du Ministre des Finances, en date du 19 octobre 1923, fixant le prix d'achat de l'alcool de betteraves pour la campagne 1923-1924.
Bibliographie.....	Annuaire général du commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs, etc.
	Informations et communications de sociétés agricoles. — 60e Exposition des vins de Bourgogne. — Le camion-exposition des potasses d'Alsace. — Cours temporaires d'œnologie. — Création du Conseil supérieur de la sériciculture. — La destruction des mulots et campagnols.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

La Déclaration de récolte
Un vœu de la Chambre de Commerce de Narbonne

La Chambre de Commerce de Narbonne, dans une de ses récentes réunions, a adopté le vœu suivant :

La Chambre émet le vœu que par un règlement d'administration publique, les modalités d'application de la loi du 29 juin 1907 soient déterminées comme suit :

« La déclaration de récolte est obligatoire pour toute personne qui — à un titre quelconque — *cultive la vigne*, quelle que soit la quantité de vin produite.

« Cette déclaration doit être faite dans les délais fixés par la loi et dans la forme prescrite plus loin.

« *Antérieurement à la déclaration de la récolte, il sera fait, à fin août, une déclaration spéciale pour les stocks des récoltes antérieures, en cave chez les récoltants.*

« La non déclaration, pour quelque cause que ce soit, entraînera pour le contrevenant une amende équivalente aux droits de circulation sur la quantité dissimulée, sans retranchement pour consommation en franchise, telle

qu'elle sera évaluée par les services de la Régie, en prenant pour base la production moyenne de la commune.

« Dans les délais fixés par la loi, ou par les pouvoirs délégués à cet effet, le récoltant sera tenu de déclarer : 1° la quantité réelle de vin produit ; 2° *la quantité qu'il entend se réserver pour les besoins de sa consommation familiale et de celle du personnel attaché à son exploitation.*

« La différence, diminuée de 5 p. 100 pour déchets et consume, ainsi que *toute perte justifiée*, constituera la *quantité dont il sera comptable vis-à-vis du Trésor.*

« Il ne pourra, en aucun cas, lui être délivré de titres de mouvements au-delà de cette quantité.

« Le receveur buraliste tiendra compte de toutes les sorties de la cave du récoltant.

« A la fin de l'exercice, ces sorties — et, s'il y a lieu, le stock en cave déclaré — seront totalisés.

« *Si le total se trouve inférieur à la quantité dont il était constitué comptable, le récoltant sera frappé d'une amende égale aux simples droits de circulation sur le manquant.*

« Toute déclaration de stock, reconnue fausse, sera aussi frappée d'une amende, qui ne pourra être inférieure aux doubles droits de circulation sur la quantité frauduleusement déclarée

« Toutes dispositions de la loi du 29 juin 1907, qui ne sont pas visées par les modifications proposées ci-dessus, conservent leur plein effet ».

Les nouvelles mesures proposées par la Chambre de Commerce de Narbonne exerceraient-elles une action favorable sur les cours des vins ? Pour notre part, nous n'en croyons rien.

Il y a de petits vignerons qui récoltent, bon an mal an, deux ou trois pièces de vin qu'ils boivent sans faire de déclaration ; encore leur nombre s'est-il bien restreint depuis la récolte dernière, en raison du rétablissement du privilège des bouilleurs de cru. Et comme ces modestes productions ne sont présentées sur aucun marché, elles ne sauraient influer défavorablement sur les cours.

Passons sur l'ennui d'avoir à faire, chaque année, deux *déclarations* au lieu d'une ; si cela pouvait servir à quelque chose, on s'y résoudrait sans murmurer ; nous n'en voyons pas l'utilité.

A côté de ces mesures sans portée, nous trouvons une première innovation qui ne nous dit rien qui vaille ; l'obligation de déclarer la quantité de vin réservée pour la consommation du domaine.

N'est-il pas à craindre qu'un jour ou l'autre, un Ministre des Finances « en mal d'argent » — ce qui n'est que trop fréquent — ne vienne dire aux propriétaires : « Vous consommez 20, 50, 100 hectolitres de vin dans votre domaine ; il n'est pas admissible que ce vin échappe à l'impôt ; vous me devez donc 15 fr. par hecto-

litre, comme tous les autres citoyens qui paient le droit de circulation ».

Autre innovation, tout aussi grave : Le propriétaire devient « comptable » de toute sa récolte. Pour savoir « si le total se trouve inférieur.... (Voir plus haut) » la Régie n'aura d'autre moyen *que de faire le recensement de toutes les caves,* à la veille de la vendange. Et c'est la Régie qui *appréciera*, par exemple, s'il y a des pertes *justifiées.*

Ajoutons qu'il faudrait peut-être 50.000 agents supplémentaires pour faire ces recensements dans un temps nécessairement très court : 50.000 hommes à prélever dans nos campagnes dépeuplées, pour favoriser un peu plus le « retour à la terre ».

Pour ces raisons, — et pour d'autres encore que nous suggéreront probablement nos lecteurs, il ne nous semble pas opportun d'accepter les propositions de la Chambre de Commerce de Narbonne.

La question du blé et la vie chère

Le journal « Le Temps » vient de découvrir un moyen original pour remédier à la « Vie Chère » ; il consiste à provoquer — contre ses intentions peut-être — la restriction des emblavures de céréales. Lisez plutôt :

« Il est au moins, écrit le *Temps*, une catégorie de mesures qu'ils peuvent prendre, mesures singulièrement efficaces et que commandent tout à la fois la nécessité et le plus élémentaire bon sens. Nous voulons parler de *l'abaissement, voire de la suppression des droits de douane* frappant certaines denrées, telles que, par exemple, *les céréales* et le sucre, dont nous produisons des quantités inférieures à nos besoins et dont les prix tendent, par conséquent, toujours à s'ajuster au niveau international. Aussi longtemps que ces prix resteront majorés de *droits d'entrée souvent exorbitants*, la volonté des pouvoirs publics de lutter contre la vie chère nous laissera sceptique. »

« Le Temps » pourrait savoir qu'aux cours actuels, le blé reste une culture aléatoire, qui paie à peu près ses frais dans les régions fertiles, mais laisse le cultivateur en perte, partout où les rendements, conditionnés par la nature du sol et par le climat, n'atteignent pas 18 à 20 quintaux par hectare.

La suppression des droits de douane sur le blé, si elle se traduisait, comme cela est probable en cette année où la production mondiale dépasse les besoins à satisfaire, par une égale réduction du

prix de vente, mettrait en perte, à leur tour, les cultivateurs de nos terroirs les plus riches.

Le résultat ne serait pas long à se produire : diminution des surfaces ensemencées, accentuation de l'exode rural, appauvrissement général résultant de la nécessité d'acheter à l'étranger des quantités de plus en plus importantes de blés.

Si l'on veut que la France se suffise à elle-même, c'est le contraire qu'il conviendrait de faire : porter de 2 à 3 le coefficient applicable au droit de douane sur les blés.

Le blé, en réalité, joue un bien faible rôle dans la cherté de la vie ; on obtiendrait des résultats autrement importants en abaissant les coefficients de 3, 4, 5 et plus, qui frappent à l'importation une foule de produits dont on ne peut pas plus se passer que de pain : tissus, vêtements, chaussures, et tant d'autres objets de toute nature dont le coût élevé grève les budgets modestes, au grand profit de nos industriels et fabricants, sans parler de l'armée sans cesse grandissante des intermédiaires. Mais ceux-là cherchent à se faire oublier en « tapant » sur les agriculteurs... et sur les viticulteurs à l'occasion.

Les agriculteurs ont accepté — sinon de gaieté de cœur, du moins sans trop vivement protester, l'interdiction temporaire de l'exportation des pommes de terre, des œufs et du beurre, répondant ainsi aux désirs du Ministre de l'Agriculture, très justement populaire dans nos campagnes parce qu'il s'est fait en maintes circonstances leur défenseur. Mais il semble que la coupe soit pleine ; en tous cas on ne saurait toucher au blé.

Disons simplement au « *Temps* » que nous ne nous laisserons pas ruiner.

Pour sauver l'Olivier

Nos Oléiculteurs ont à supporter une double concurrence : celle des huiles étrangères (d'Espagne, en particulier), et celle, plus dangereuse peut-être, des huiles de graines (de Marseille et d'ailleurs).

Fort justement, ils cherchent à se défendre, et le *Syndicat des Oléiculteurs des Bouches-du-Rhône* nous transmet la délibération suivante :

« Une réunion a eu lieu le 31 octobre écoulé, à Salon, sous la Présidence de M. de Garidel.

L'Assemblée a approuvé un projet permettant aux propriétaires d'oliviers fabricants d'huile d'olives et aux Coopératives, de vendre leurs huiles avec une vignette de garantie délivrée par le service de répression des fraudes.

Ce projet sera soumis à l'approbation du Ministre de l'Agriculture et une délégation ira, avant la fin de l'année le lui présenter et lui exposer les revendications des Oléiculteurs relatives à la protection douanière et à la répression des fraudes.

Un bulletin bi-mensuel tiendra les membres du Syndicat des Oléiculteurs au courant des prix des huiles et de la situation générale du marché.

Dès à présent il est acquis que la récolte des olives à l'étranger sera fortement déficitaire. Les cours doivent donc être assez élevés cette année. »

Les réclamations des Oléiculteurs sont trop justes pour qu'il n'y soit pas fait droit.

Le marché des vins

La situation est inchangée sur nos grands marchés. Le commerce paraît attendre la Déclaration de récolte pour se décider, ou non, à s'approvisionner largement. Ce qui n'empêche pas les affaires d'avoir un bon courant, la consommation ne boudant pas. On sait déjà, en réalité, que la récolte de 1923 est modeste : petite moyenne pour les départements du Midi, très déficitaire à peu près partout ailleurs.

C'est surtout sur l'importance du stock de 1922 que l'on discute, et que l'on n'arrive pas à se mettre d'accord.

Nous pensons que ce stock est beaucoup moins élevé que certains ne le supposent, la consommation en franchise — et les déchets, très importants en raison de la mauvaise qualité de beaucoup de vins — ayant dû dépasser de loin, cette année les chiffres des années antérieures.

Au sujet de la récolte de 1923, un de nos lecteurs nous écrit :

« Je lis dans le *Progrès* du 28 octobre, page 415, cette appréciation sur la récolte en Dordogne.

« Dordogne : un quart en moins qu'en 1922 ».

Ce qui ferait supposer que la récolte en Dordogne devrait atteindre les 3/4 de celle de l'an dernier.

Je crois ce chiffre manifestement exagéré. Les producteurs directs, nombreux dans la région, n'ont rien donné ou fort peu.

Je crois que l'on peut évaluer la récolte à moitié de celle de l'an dernier et, dans quelques vignobles très favorisés, aux 2/3 de l'an dernier. Mais ceci ne constituera qu'une exception.

Vous ajoutez : qualité exellente. Je pense, en effet, très fermement qu'il en sera ainsi ; et nos vins seront de haut degré. »

Georges Dethan.

Sur d'autres points encore de nos vignobles, il a dû y avoir, à la dernière heure, des déceptions. Il en est presque toujours ainsi lorsque les récoltes sont réduites.

L. Degrully.

VOYAGE A TRAVERS LES VIGNOBLES

D'HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Il ne semble pas que les discussions, d'autant plus passionnées qu'elles ont lieu entre personnes moins averties, relatives aux Producteurs Directs, soient près de se calmer.

Dès connu le chiffre énorme de la récolte 1922, il fut admis parmi les viticulteurs méridionaux que la récolte surabondante des vignes du Centre, de l'Est et de l'Ouest, était due aux plantations nouvelles de Producteurs Directs. Il pourra peut-être en être ainsi dans un temps lointain, alors que seront répandues les bonnes variétés encore rares et n'existant qu'à l'état épars parmi les collections d'avant-garde. La récolte extraordinaire de 1922 fut due à l'absence de gelées printanières, à une floraison hâtive par temps favorable, à l'absence de mildiou et à une maturité suffisante sur tout l'ensemble du vignoble français ; conditions rarement réalisées, mais qui se sont déjà rencontrées et qui pourront se reproduire encore.

Cette année l'opinion est toute différente parce que certains vieux Hybrides classiques comme Couderc 7120, Seibel 156, Seibel 1000, Seibel 1020 ont plus ou moins coulé, parce que les cépages plus récents dont on avait exagérément chanté les louanges comme Seibel 4986 en blanc et Seibel 4643 en noir, ont perdu une grande partie de leur récolte par suite de coulure ; on dit communément que les hybrides ont trompé toutes les espérances, qu'ils ne sont plus aptes à remplir leur mission.

Ces opinions faciles frappent la masse des vignerons qui aiment les opinions simples, Je connais tel viticulteur qui, nouvel adepte des Hybrides, a choisi de récentes variétés dans les collections des Hybrideurs, pour greffer sur vieux pieds, tenant compte surtout — ce qui est le plus aisé — de l'abondance de la production et de la beauté du fruit, sans se soucier ni du goût du vin à produire, ni de la résistance aux maladies. Le voilà qui déjà éprouve le besoin de crier sa déception en proclamant *la vérité, toute la vérité* sur la mauvaise tenue des hybrides à la coulure.

Attendons-nous à des cris autrement retentissants lorsqu'une année humide comme 1915 mettra alors en valeur les observations des viticulteurs plus modérés, plus prudents et plus patients qui, moins sensibles à la beauté extérieure des fruits, tendent à ne multiplier que les plants offrant des qualités réelles susceptibles de donner des récoltes moyennes et régulières de beau vin recherché du commerce.

La singulière manie de certains vignerons qui veulent à tout prix découvrir l'Hybride parfait, comme si un produit de la nature pouvait être parfait a amené et amènera encore des déceptions inévitables.

C'est ainsi que le 4986, excellent cépage dont M. Tauziède a signalé il y a plusieurs années déjà la résistance au blakrot et au mildiou, au milieu d'un foyer redoutable en Armagnac, a été encensé et porté aux nues. Producteur de belles grappes, vigoureux, doué de bonne résistance aux maladies, produisant un bon vin, il était donné comme ayant toutes les qualités ; si bien que l'hiver dernier, sous l'initiative de M. Perbos qui est une sorte de grand-prêtre des Hybrides, il fut convenu de procéder par référendum au baptême

de ce beau cépage. Après de nombreuses consultations et controverses, il fut dénommé « Rayon d'Or » ! Grave imprudence car l'or est bien rare de nos jours, malgré l'occupation de la Rhur, et les baptêmes ne forcent pas la nature. Le rayon d'or s'est évanoui cette année dans la plupart des vignobles et les planteurs de 4986 n'ont eu pour se dédommager que des petites grappes de la seconde floraison, mièvre rayon d'argent.

Par ailleurs, le baptême ne paraît pas très bien réussir et les initiés savent à quel point il faut se méfier des appellations sonores. M. Seibel, dans sa modestie, le sait bien et il se contente de numéros. Un seul, le 5163 fut dédié au professeur Coste qui en avait fait la demande instante. A partir de ce moment, ce cépage, que nous avions tous admiré fut atteint successivement d'antrachnose, de coulure, de mildiou et d'oïdium. Cette année, il rentre dans l'ordre numérique et prend une éclatante revanche et partout où il est franc de pied, il montre une récolte éblouissante : c'est qu'on avait eu tort de le juger d'abord sans défauts, puis par déception exagérée de lui nier toutes ses qualités. En réalité, c'est un cépage très vigoureux qu'on a eu tort de multiplier par greffage et qui, en sol de vigne, tient admirablement sa place franc de pied en l'aidant selon les circonstances par peu de traitements.

Le 4634, qui n'est pas baptisé, a eu un très gros succès par ces dernières années sèches ; il n'est pourtant pas exempt de mildiou, nous ne l'avons que trop bien vu en 1915 et en 1917, et il a parfois de l'oïdium ; mais généralement, avec peu de traitements, du Jura au Roussillon, il donne de très beaux rendements réguliers et il a aussi l'avantage de repousser à fruit, de ne pas craindre la sécheresse franc de pied en terrain maigre, et d'être bon greffon sur les porte-greffes usuels. Cette année, sauf dans la partie méditerranéenne, je l'ai rencontré beau en Provence et en Roussillon ; il avait perdu la plus grande partie de sa récolte aussi bien dans le Sud-Ouest que dans la vallée du Rhône, la vallée de la Saône et le Beaujolais. Moins précieux par son manque de résistance au mildiou, que le 4986, il n'en reste pas moins un cépage fort intéressant appelé à rendre service dans bien des régions.

D'ailleurs la coulure que l'on reproche si vivement cette année aux hybrides a affecté beaucoup de nos vieux cépages français. Le Grand Noir, malgré ses défauts bien connus, a triomphé partout, mais le Cabernet a largement payé son tribut à la coulure en Gironde. Le Valdiguier dans la vallée de la Garonne et même en Roussillon, dans bien des terrains, le Carignan n'ont pas eu leur pleine récolte. En Beaujolais, le Gamay avait perdu selon les endroits 50 ou 75 o/o de récolte, parfois davantage par suite de coulure, et les rares grappes venues à maturité étaient millerandées. Dans la région méridionale, le vieux 1000, dont on connaît la résistance à la sécheresse et la belle qualité de vin, avait bonne tenue et pleine récolte, alors qu'en Agenais, Hte-Garonne, dans la Drôme et le Mâconnais, il avait perdu tantôt un tiers, tantôt moitié et même dans certains vignobles 75 o/o de sa récolte.

A côté du 1000, un cépage de première époque que nous suivons depuis plusieurs années était remarquable partout, aussi bien à l'Ecole de Montpellier que dans les cultures de M. Coulondre, à Lunel ; de MM. Maureau, à Salon ; de M. Seibel, à Aubenas ; de M. Villard, dans la Drôme ; de M. Charmont, à Mâcon ; de M. Perbos, en Lot-et-Garonne, de M. Tibbal, dans le Tarn, et dans mes cultures, en Hte-Garonne, c'est le Seibel 5455. Ce cépage extrêmement vigoureux, dont les racines résistent bien à la sécheresse,

donne une abondante production de belles grappes allongées à grains sur-moyens et son vin à été trouvé bon aux différentes dégustations de Toulouse.

M. Astruc, directeur de la Station Œnologique de Nîmes, en avait envoyé un échantillon, l'an dernier, à Perpignan, qui fut remarqué et apprécié. Les belles qualités de cet hybride ne doivent cependant pas laisser oublier que parfois il doit être traité contre l'oïdium et que dans les années humides il devra être aidé par un traitement après la fleur contre le mildiou ; certes, il est plus résistant à cette maladie que le 4643, mais moins que le 4986 ; à mon avis, sa résistance se place exactement entre celles de ces deux cépages.

A côté de ce numéro, il est bon de citer le Seibel 5575, noir de 1re époque, très vigoureux également, mais dont la grappe est plus trappue et la production analogue. C'est un cépage qu'à maintes reprises nous avons rencontré très beau et qu'il nous paraît intéressant de signaler.

Seibel 5450, noir de 2e époque, moins répandu que les deux précédents, est un peu moins vigoureux, mais semble productif et mériter aussi d'être largement essayé.

Avant de quitter la région méridionale, il est bon de signaler quelques cépages qui pourraient s'adapter spécialement à cette région par leur maturité de 3e époque. Ce sont :

Les Couderc 2 et 3 qui n'avaient coulé ni l'un ni l'autre et qui offraient des récoltes très abondantes surtout le n° 2 ; moins séduisant à l'œil que le 3, de goût moins agréable, mais donnant de plus grosses récoltes et étant plus résistant au mildiou, il doit être greffé. Le 3, au contraire s'affirme, comme ayant une certaine résistance au phylloxera.

A côté des précédents, le Seibel 5813 était magnifique de vigueur et de production. Son grain est gros, craquant, de bon goût et la grappe volumineuse ; malheureusement, il est parfois atteint d'antrachnose, comme on peut s'en rendre compte à l'Ecole de Montpellier, où à côté de très beaux pieds, il en est un atteint de cette maladie. Lorsqu'on s'éloigne de la Méditerranée, ce cépage, qui a été essayé dans des régions moins chaudes, a été rencontré à plusieurs reprises atteint de coulure. Son aire géographique semble devoir se circonscrire à la région méditerranéenne où il paraît appelé à prendre une place importante à côté du 7120.

Le Seibel 5202, extrêment fructifère, à gros grains et à grappes serrées, paraît aussi devoir donner des résultats intéressants ; mais, moins vigoureux que le précédent, il est prudent de le greffer. Dans mes cultures d'essai, ce cépage en 2e feuille greffé sur 4707, a donné 120 kilos récoltés sur 33 souches, ce qui donnait 3 k. 6 par souche.

Un de ses voisins, le Seibel 5565, bien plus vigoureux que lui et d'une assez bonne résistance au mildiou, a donné sur 53 souches 122 kilos. Ces deux cépages que nous avons rencontrés à maintes reprises très chargés, semblent mériter des essais étendus ; on m'a cité d'eux des productions dépassant de beaucoup les chiffres relevés dans mes cultures et voisinant avec les résultats des meilleures cultures d'Aramon.

A l'Ecole de Montpellier, nous avons retrouvé le 5912 de Seibel, noir de 2e époque, qui fléchit direct, mais ayant une très jolie fructification sur Riparia. Ce cépage, que nous observons depuis plusieurs années, a une résistance au mildiou élevée et donne un vin de goût très agréable. Sa fructification paraît à l'œil peut-être moins somptueuse que d'autres, mais elle est très régulière et nous l'avons rencontré dans la Drôme chez M. Villard, en Beaujolais où il n'avait absolument pas coulé, dans l'Agenais et au Jardin

d'Essai de Toulouse également beau. Dans une vigne où une grêle précoce avait détruit les premières grappes, les contre-bourgeons avaient donné une fructification encore très sérieuse. C n'est pas un cépage pour le Midi à qui il faut des grappes et des grains plus volumineux, mais dès maintenant, 5912 me paraît être un excellent cépage résistant et régulier pour les régions du Sud-Ouest et du Centre.

Le Seibel 5593, de 1re époque, noir, parmi tant d'autres qui déjà fléchissaient francs de pied, gardait assez bonne allure à l'Ecole de Montpellier où il avait moins souffert de la sécheresse que greffé. Cette remarque s'est retrouvée dans d'autres champs d'essai où il était toujours plus beau franc de pied que greffé. Ce cépage vigoureux semble devoir être précieux pour la mise en valeur des terres maigres, d'autant que sa résistance aux maladies est bonne. Il n'est guère atteint que par le mildiou d'automne. Sa fructification est régulière et abondante. Nous l'avons retrouvé avec très bonne allure au jardin d'essai de Toulouse, à Aubenas et dans la Drôme.

Le Seibel 6036, noir, 1re époque, dont on a beaucoup parlé l'an dernier, avait coulé dans tous les champs d'essai où nous l'avons rencontré cette année.

En revanche, le 5586 de Seibel qui débourre tard et qui est vigoureux franc de pied avait une très jolie production à Lunel comme dans la vallée de la Garonne.

Le Seibel 5145 n'avait coulé nulle part et était particulièrement chargé, mais il doit être greffé dans la plupart des cas.

Le 19637 Castel et Baco 1, l'un et l'autre précoces, avaient une jolie production et n'avaient pas coulé. On sait qu'ils donnent des vins corsés. Le Baco 1 a une meilleure résistance au mildiou que le Castel. Nous avons rencontré à plusieurs reprises l'Estellat, de M. Baco, dont le vin a été remarqué dans certaines expositions. Malheureusement, la valeur culturale du cépage est loin de répondre à la qualité du produit. Il est malingre franc de pied, et greffé ne produit que très médiocrement.

Dans la collection Bertille-Seyve, le 822 végète mal et s'en va franc de pied. En revanche, le 893 continue à être intéressant pour la mise en valeur des terres maigres. Il avait peu coulé cette année et nous l'avons trouvé beau, notamment à l'Ecole de Cibeins, dans l'Ain.

1125, d'une haute résistance au mildiou, dépérit franc de pied, reste faible greffé. En revanche, 1127 et 1129, comme 2667 paraissent devoir donner des résultats, mais je ne les ai pas vus cultivés sur des surfaces assez importantes pour risquer un jugement précis sur eux.

Dans la collection Malègue, 829-6 était beau dans la plupart des vignobles où nous l'avons rencontré, notamment chez M. Malpel, aux environs de Montauban. Ce cépage manque de vigueur franc de pied, il doit être greffé ; sa production est très abondante, mais sa résistance au mildiou est secondaire. Sa culture ne peut être intéressante et rémunératrice que dans la région méridionale.

2049-3 du même hybrideur met en valeur les mauvais sols. Il produit abondamment et régulièrement, soit franc de pied, soit greffé sur 3309 avec lequel il s'accommode bien. Il mûrit en première époque sa belle grappe allongée. Sa résistance au mildiou est très supérieure à celle du 829-6 ; seulement dans certaines situations il est sensible à l'oïdium. Malgré ce défaut que l'on doit signaler, c'est un excellent cépage dont peu à peu on reconnaît la valeur et dont la culture s'étend.

Parmi les blancs :

Le 450 B.-Seyve qui avait parfois un peu souffert de la sécheresse et de l'oïdium, avait presque partout une récolte satifaisante. On ne peut en dire autant du 22-A de Baco, autre fils de Noah, qui franc de pied cause partout les plus grandes déceptions. Greffé sur 3309 et 420-A, il donne quelque satisfaction dans le midi avec des récoltes élevées.

Le Messidor de Malègue avait coulé sur 93-5, mais était remarquablement beau et fructifère franc de pied chez M. Perbos. Comme nous l'avons dit déjà, 4986 a causé beaucoup de déception année, ainsi que 5213 si beau généralement en sol maigre. 5213 avait coulé en Beaujolais, sur Viala et 3309, moins cependant sur ce dernier, mais il avait plus souffert de la sécheresse greffé que franc de pied. Il avait coulé également dans l'Agenais, en Haute-Garonne, et même en Provence il n'avait pas une aussi belle récolte que d'habitude. Je ne pense pas que ces constations diminuent beaucoup la valeur de ce plant si robuste, si généreux dans sa fructification et si résistant, malgré ce qu'en ont écrit certains auteurs. A ce propos, il est bon de signaler que le N° étiqueté sous le nom de 5213 et tous les ans couvert d'oïdium, au jardin d'essai de Toulouse, n'est pas authentique ; de même que l'un des individus de la collection de l'Ecole de Montpellier, parmi les trois qui existent, et ce même plant faux au jardin d'essai est une erreur d'envoi de l'obtenteur, qui s'est peut-être répercutée ailleurs et qui explique les divergences d'appréciations sur ce cépage dont la valeur est indiscutable.

4995 de Seibel si fructifère et vigoureux en général avait en partie coulé aussi bien dans la Drôme qu'en Beaujolais et qu'au jardin d'essais de Toulouse en terre grasse où il n'avait que demi-récolte. Ce cépage quelquefois gêné par l'oïdium reste parmi les très résistants au mildiou.

4964 de Seibel était médiocre à l'Ecole de Montpellier, mais beau partout ailleurs, notamment dans les boulbènes siliceuses du Frontanais ou il a donné une énorme récolte. Le défaut de ce cépage est de n'avoir qu'une résistance secondaire au mildiou, mais c'est un gros producteur, mûrissant bien ses belles grappes à gros grains.

Seibel 5412, qui produit un vin très agréable, avait une énorme production chez M. Coulondre. Ce cépage a le défaut de pourrir facilement et il manque de vigueur franc de pied ; le greffage s'impose pour lui.

Seibel 5279. Ce joli et vigoureux cépage, qui résiste bien franc de pied et qui donne un vin agréable, avait coulé dans le Mâconnais comme dans la région montalbanaise.

Seibel 5860, qui à l'Ecole de Montpellier, semble moins souffrir du phylloxéra que ses voisins de collection est vigoureux et n'avait pas coulé. Ce cépage a le gros avantage, outre sa belle production, de belles grappes, de repousser à fruit après gelées et de bien résister au mildiou.

A côté de ces divers cépages, deux nous ont paru s'affirmer cette année comme étant de tout premier ordre, ce sont le 5409 et le 4762 de Seibel qui mûrissent l'un en 1re, l'autre en 2me époque et qui tous deux donnent de beaux vins ; celui du premier était même remarquable et ne le cédait en rien à des vins de vinifera classés au-dessus de la moyenne. 5409 est vigoureux, résistant franc de pied à la sécheresse et bon greffon sur les porte-greffes usuels, il arrive en bon sol à des productions considérables. Greffé sur Baco I, j'ai pesé une souche donnant 12 k. 500 et une autre 13 k. 800. Les grappes compactes sont malheureusement un peu petites et le raisin légèrement pulpeux. Malgré ce léger travers, ce cépage est appelé à rendre les plus grands services dans les pays où l'on veut conserver les vins fruités. Cette

année, il n'avait coulé nulle part, et avait une production considérable, aussi bien en Provence que dans la Drôme, que dans le Beaujolais, le Mâconnais et le Sud-Ouest. Comme nous ne croyons à la perfection d'aucun cépage, il faut signaler que son défaut est de débourrer trop tôt, en même temps que le Baco 1, et comme il ne repousse pas à fruit, c'est un aléa assez grave. Sa résistance au mildiou, sans être aussi grande que celle de 4986, est cependant bonne. En résumé, très bon cépage ayant donné cette année une remarquable production.

A côté de lui, j'ai pesé plusieurs souches de 4762, greffé sur Baco 1 en beau terrain, qui ont donné plus de 7 kilos par souche. Ce cépage dont la haute résistance au Mildiou a été signalée à plusieurs reprises par M. Villard dans la Drôme et par de bons observateurs de l'Armagnac d'autre part, est certainement appelé à rendre de très grands services en Charente et en Armagnac Je ne lui ai jamais vu d'Oïdium et même par les années les plus mauvaises que quelques taches de Mildiou en tapisserie, qui ne s'étendent pas sur son épaisse feuille gaufrée, contrairement à ce qu'on a écrit sans bien le connaître, il est bon greffon sauf sur Rupestris ainsi que l'a constaté M. Rives qui l'a greffé au domaine de la Faculté des Sciences de Toulouse sur tous les porte-greffes usuels. Il est particulièrement beau sur Riparia et sur 420-A. ; franc de pied il se développera un peu plus lentement, mais peu à peu il prend sa place. M. Seibel qui, en 1915 et 1917 a remarqué sa grande résistance, a décidé de le cultiver en remplacement de vignes arrachées dans ses collections. Dans ces conditions spéciales, je l'ai vu ne se développer que lentement les premières années, mais cet été, j'ai constaté une production considérable comme celles que j'ai vues partout ailleurs. Au jardin d'essai de Toulouse, il se fait remarquer depuis plusieurs années par sa rusticité et sa production. C'est, selon l'expression d'un bon vigneron qui le cultive depuis longtemps, une sorte de 7120 en blanc mais mûrissant plus tôt.

En résumé, après une longue tournée de patiente observation et de longues conversations avec des vignerons consciencieux, j'ai constaté que les Producteurs Directs ont tout comme les Vinifera été sujets à la coulure cette année ? Certains ont montré qu'ils ne pouvaient pas tenir en terrain sec francs de pied. D'autres, au contraire, se sont affirmés comme vigoureux et comme bons producteurs.

Des années comme celle-ci permettent de réunir des notes intéressantes qui complètent celles des années humides où le Mildiou sévissait avec intensité.

Eugène Rouart,
Président de l'Office Agricole de la Région du Sud-Ouest.

RIEN NE JUSTIFIE LA BAISSE

Le fait saillant de la quinzaine est la constatation du désacord absolu entre les statistiques officielles et les existences réelles des vins de 1922 à la propriété.

On peut connaître exactement le stock commercial. Rien ne permet de préciser le stock chez les récoltants. C'est la surprise, résultant de la quasi

disparition de quantités relativement considérables, qui a causé la hausse subite en fin de campagne, aussi bien en 1922 qu'en 1923.

Faut-il donc croire que les déclarations de récolte sont majorées ? Peut-être, car l'augmentation de la consommation familiale, si forte soit-elle, ne suffirait pas à justifier l'évanouissement du stock que faisaient ressortir les statistiques.

On cherche les raisons de cette majoration, si réellement elle s'est produite.

Un vigneron très expérimenté en trouve une dans la loi sur les bouilleurs de cru. Pour pouvoir distiller et profiter de la franchise des 10 litres d'alcool, soit 20 litres d'eau-de-vie, un grand nombre de personnes qui ne déclaraient pas leur récolte, parce qu'elle suffisait à peine à leur consommation, ou même qui ne récoltaient que peu ou point de vin, ont déclaré et déclareront probablement encore un certain nombre d'hectolitres. Si, comme le prétend mon interlocuteur, ce fait était général, il pourrait contribuer à fausser les statistiques.

Un autre prétend que la cherté des droits de circulation amène une contrebande intense, surtout dans les pays de polyculture, de voisin à voisin. Tout le monde n'y récolte pas du vin, mais tout le monde en boit. Pour être en règle, on voulait bien débourser 3 francs par barrique, mais 30 francs c'est par trop cher, et on risque la contrebande.

Enfin il y a eu, certainement, en 1923, beaucoup de vins qui se sont gâtés ; il a fallu les distiller, en faire du vinaigre ou même les jeter.

Toutes ces causes, et d'autres que nous ne connaissons point, ont contribué à dégager le marché. L'approche des écoulages et l'annonce générale d'une bonne qualité font que les vins nouveaux sont plus recherchés que les vins de 1922.

Pour éviter le retour de pareils soubresauts, la Chambre de Commerce de Narbonne propose, tout simplement, de rendre obligatoire la déclaration absolument exacte et de soumettre les récoltants à un exercice rigoureux.

Le remède serait pire que le mal.

La C. V. S. O. entend réclamer l'observation de la loi, mais elle s'opposera énergiquement à des mesures exceptionnelles qui porteraient une grave atteinte à la liberté du vigneron. Le régime légal du vin est le résultat de longues années d'expériences. Nous voulons bien en poursuivre le perfectionnement, mais nous ne voulons pas nous lancer dans l'inconnu.

Qu'on affiche à la mairie les déclarations de récolte, c'est dans la loi, et cela ne se pratique guère ; qu'on affiche le degré chez le débitant, qu'on applique la loi de 1894 sur le mouillage et sur le vinage, qu'on surveille sérieusement le sucrage, très bien ; mais qu'on ne crée pas de nouveaux délits, il suffira de réprimer les anciens.

Il est impossible encore, au milieu de renseignements contradictoires, d'avoir une idée même approximative de l'importance de la récolte de 1923.

Nous ne pouvons que mettre en garde nos adhérents contre les « coups de fusils » qui vont être dirigés contre ceux qui manquent de logement pour leurs vins.

Pour ceux qui peuvent attendre, nous leur conseillons la prudence et nous les engageons à se méfier des manœuvres habituelles consistant à affirmer sans preuve une récolte abondante. Ne nous en tenons pas à la situation des départements voisins du nôtre. C'est l'ensemble de la France qu'il faut considérer et, dans l'ensemble, il y a plus de départements qui se plaignent

que de ceux qui sont satifaits. C'est tout ce que nous pouvons dire pour le moment. Rien ne justifie la baisse.

Charles Lefèvre,
Président de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest.

CULTURE DE LA VIGNE

Un binage vaut un arrosage. — C'est en forgeant que l'on devient forgeron dit un proverbe ; c'est en appliquant la même méthode culturale et en l'améliorant sans cesse que l'on fait rendre à la vigne, même âgée de 40 ans, le maximum de rendement.

J'en ai fait l'expérience, cette année, à Vespeille où, malgré les chaleurs torrides de juillet, août et première dizaine de septembre, je viens de récolter le maximum 1700 hectolitres de vin titrant dans l'ensemble 11° couvert.

D'une façon générale, les vignes qui ont été binées ici, j'entends par binage un binage à la charrue (bineuse et bisoc) complété par le binage à la main, ont donné une récolte égale ou supérieure à celle de l'an dernier.

Par contre, deux des meilleurs tènements, dont je parlerai plus bas, n'ayant pas été binés soit parce que la végétation était trop forte, soit parce qu'exempts d'herbes, m'ont donné une récolte déficitaire.

Examinons en détail ces tènements.

Le tènement « Le Pacaigne » terrain maigre de 30.000 pieds était plein d'herbes en juin. Malgré la sécheresse, ce tènement fut biné à la charrue des deux faces.

Ce binage fut complété du 4 au 10 août, malgré les fortes chaleurs, par un binage ou sarclage à la main afin d'enlever l'herbe laissée par les charrues et aussi afin de rendre meuble la terre entourant les pieds de vigne.

Ce tènement a eu un rendement supérieur de 100 comportes à celui de l'an dernier.

Mêmes observations pour les vignes appelées : Aire, Cyprès, Poubillot, vigne vieille.

Passons aux vignes non binées.

Un tènement excellent, derrière le château, appelé « Bongata vieux » (il y a encore des souches d'avant le phylloxera) a reçu en avril une fumure au nitrate de soude.

Ce tènement n'a pas été biné, ni à la charrue, ni à la main après le 15 juin. Il en est résulté que les raisins ne se sont pas développés et les grains sont restés minuscules comme après la taille en vert.

Résultat : récolte déficitaire.

Par ailleurs, la « Coume Grillère », ma meilleure vigne, dont certaines parcelles ont un rendement de 100 hectol. à l'hectare n'a pas été binée, ni à la charrue, ni à la main, parce qu'exempte d'herbes ou végétation trop luxuriante.

Cette vigne a eu une récolte déficitaire sur l'an dernier.

Le vignoble a reçu les pluies du 13 et surtout du 14 septembre.

J'ai commencé les vendanges le 15.

Les premiers raisins récoltés titraient des 9°5 à 10° ; les derniers, favorisés par le beau temps, ont atteint 11°5.

La pluie a donc peu profité à la vigne.

L'expérience est donc concluante comme chez Maroger.

Je ne crains pas d'affirmer que le rendement obtenu à Vespeille a été fonction du binage.

Passons à un autre ordre d'idées. J'estime que le propriétaire qui adopte une méthode culturale doit la poursuivre envers et contre tous, si les résultats obtenus sont bons. Ex : Vignoble de Livières, vignoble de Vespeille.

Dans ma note du 28 juillet écoulée parue le 19 août, j'ai parlé d'une vigne « baptisée vigne des lapins » dont un fermier tirait péniblement 40 comportes parce qu'il la laissait dévorer par les lapins, par l'oïdium et surtout parce qu'elle n'était pas labourée.

Les résultats sont frappants.

La première année de reprise en 1921 j'ai eu 90 comportes de raisins maigres ; en 1922, 100 comportes de beaux raisins et, cette année, 194 comportes.

Cette vigne n'a reçu cette année qu'un labour profond croisé d'hiver avec déchausselage complété par des cuvettes carrées faites à la main.

Tardivement, fin avril, une fumure de 250 grammes par pied d'engrais « Novo type H » lui a été appliquée, fumure suivie d'un bon labour de printemps complété par un buttage ou sarclage en règle.

Sans doute la pluie du 14 septembre a influé sur le rendement de tout le vignoble, mais cela grâce au binage.

Bien que le terrain fût sec, la terre du pied de la souche était meuble. Grâce au sarclage, l'eau n'a pas glissé sur la terre. Elle est entrée jusqu'aux radicelles et l'évaporation n'a pas eu lieu.

Il importe donc, plus que jamais, de biner les vignes en été et de rendre la croûte terrestre meuble et cela malgré la sécheresse.

Mortalité des souches. — Chose curieuse, cette année, malgré les fortes chaleurs, les attaques d'apoplexie constatées sur le vignoble ont été moins élevées que les années précédentes.

Au commencement de septembre, cependant, dans ma meilleure vigne, dans le bas-fond, un grand nombre de souches ont eu leurs feuilles sèches (M. Ravaz a signalé ce phénomène dans un numéro précédent du P. A.).

Ce phénomène est inexplicable puisqu'il atteignait, chez moi, des souches ayant beaucoup ou peu de récolte.

J'ai immédiatement procédé à la taille en vert au sécateur.

Les résultats ont été bons ; le raisin ne s'est pas flétri ; sans doute il a peu mûri, mais le rendement a été palpable, si je puis m'exprimer ainsi.

Donc, dès juillet, dès qu'une souche présente des feuilles flétries, il ne faut pas hésiter à l'écimer.

On sauve ainsi la récolte et souvent le pied.

Hybrides Producteurs directs. — Le tènement Rupestris Lot greffé en 7120 Coudere et 4643 Seibeil a résisté à la sécheresse.

Le 4643, cependant, a eu de la coulure.

A l'heure actuelle, dans les vignes, les pieds de 7120 ont une végétation luxuriante alors que les carignans perdent leurs feuilles.

Ce plant, indemne d'oïdium et de mildew, bon pour les terrains maigres, est à rejeter pour les plaines à grand rendement parce que les raisins sont petits.

Le Couderc 3 est à préconiser parce que son raisin est presque aussi gros que le Carignan.

Je me propose du reste de l'expérimenter sur une grande échelle ainsi que

le fameux « Flot d'Or » de Seibel qui, soit au Pouget, soit à Livières, soit à Ste-Thérèse portaient cette année une bonne récolte.

Rendement des vignes françaises. — Les quelques pieds de « Gros Noir » que je possède à Vespeille se sont bien comportés. La récolte a été abondante. Ce plant est donc à préconiser bien que le vin soit de faible degré.

Le « Carignan d'Espagne » l'emporte sur notre Carignan. Dans les vignes, les jeunes greffes de Carignan ont fort souffert de la sécheresse surtout parce que les sarments étaient malingres et presque dépourvus de système folliacé.

Il n'en a pas été de même du « *Carignan d'Espagne* » qui, vigoureux en végétation, a conduit sa récolte à bon port.

Actuellement, ce plant a encore son feuillage d'un beau vert foncé. On dirait qu'il a l'eau au pied.

Il est donc aussi à préconiser.

Les « Grenaches noirs » ont fort coulé cette année ; les Grenaches gris ou rouges ont eu une grosse récolte.

Les « Materon » se sont bien comportés.

Quant à l'Aramon, la sécheresse lui a été fort préjudiciable.

Conclusions. — Le lecteur ne m'en voudra pas, j'espère, d'avoir exposé tout au long les résultats obtenus ici à Vespeille sur un vignoble qui aura bientôt 40 ans.

J'affirme, comme Maroger, que la vigne reste toujours jeune, c'est-à-dire que le rendement ne diminue pas avec l'âge, si le viticulteur a soin d'appliquer, tout le long de l'année viticole, la méthode culturale qui lui paraît la plus convenable.

Tout s'enchaîne en viticulture : Les labours d'hiver, le déchausselage, les labours de printemps, les buttages, les binages et la taille en vert. Je ne parle pas de la taille, des fumures, des sulfatages et des soufrages qui sont indispensables.

La méthode culturale est une machine à rouages qui se complètent les uns les autres.

Coûte que coûte, ces rouages doivent fonctionner en leur temps pour que la machine ait son plein rendement.

L'expérience m'a servi de leçon pour l'avenir.

Malgré les chaleurs, binons nos vignes en été le matin de 4 à 8 et le soir de 3 à 7 heures (heure agricole).

Là est le salut.

Vespeille, 21 octobre 1923.

G. Pigouche.

DOCUMENTS OFFICIELS

Arrêté du ministre des Finances, en date du 19 octobre 1923, fixant le prix d'achat de l'alcool de betteraves pour la campagne 1923-1924

Article premier. Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool provenant de la distillation de la betterave à récolter pendant la campagne 1923-1924 est fixé à 250 fr. l'hectolitre d'alcool pur, mesuré à la température de 15 degrés centigrades, pour les alcools rectifiés, et à 236 fr. 17 l'hectolitre d'alcool pur,

mesuré à la température de 15 degrés centigrades, pour les flegmes titrant moins de 90 degrés Gay-Lussac.

Pour les alcools rectifiés, les prix s'appliquent à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Une majoration de 4 fr. par hectolitre d'alcool pur sera attribuée aux flegmes titrant, au moment de l'expédition, 90 degrés au minimum à la température de 15 degrés centigrades ; une prime supplémentaire de 20 centimes par degrés excédant 90 degrés et par hectolitre d'alcool pur sera attribuée aux flegmes expédiés à un degré supérieur à 90 degrés.

Les prix d'achat déterminés dans les conditions indiquées ci-dessus seront payables, savoir :

160 fr. par hectolitre d'alcool pur au fur et à mesure de la production ;

50 fr. par hectolitre d'alcool pur à la fin du mois de janvier 1924 ;

Le solde à la fin du mois d'avril 1924.

Art. 2. — La Direction des Poudres (Service des alcools) fixera les conditions de recette et réglera les conditions de payement, d'emmagasinement et l'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

BIBLIOGRAPHIE

Annuaire Général du Commerce en gros des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs et des Industries connexes 1923-1924.

On trouve dans cette Edition, à côté de la partie Adresses, mise à jour le plus possible, et de la partie renseignements, qui donne les lois, décrets et règlements récents en matière de Régie, Douanes, Transports, etc., un important travail qui a pour titre La Grammaire Vinicole, et où sont traitées de façon pratique les questions techniques, commerciales, fiscales et juridiques intéressant le commerce des boissons. De ce fait, l'Edition de 1923-1924 est pour tous d'une utilité de premier ordre.

Prix : 20 fr. en magasin ; 21 fr. franco domicile dans Paris ; 22 fr. franco, par poste, recommandé, pour la France ; 24 fr. franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

Envoi immédiat contre mandat-poste ou règlement par chèque postal compte 340-12 Paris, à adresser à : La Société de l'Annuaire Général Vinicole, 6, rue de Beaune, Paris.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

60e Exposition des vins de la Bourgogne. — Le Comité d'Agriculture de Beaune organise sa 60e Exposition des vins de la Bourgogne. Elle aura lieu le dimanche 18 novembre 1923.

En raison de la loi sur les appellations d'origine, cette Exposition s'affirme comme étant l'une des manifestations les plus importantes de la Viticulture Bourguignonne ; elle offre aux producteurs une occasion unique de prouver le mérite de leurs vins devant un public nombreux et compétent, le haut

commerce français et étranger, présent à Beaune à l'occasion de la vente si célèbre des vins des Hospices de cette ville.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Chapot, secrétaire général du Comité d'Agriculture, 21, rue Maufoux, à Beaune.

Le camion-exposition des potasses d'Alsace. — Ces temps derniers, les différentes villes de France ont été parcourues par un Train-Exposition-Automobile organisé par les industriels et les négociants canadiens désireux de faire connaître chez nous les divers produits naturels et manufacturés que le Canada est capable de mettre à notre disposition.

Si les grands centres reçoivent la visite de ce train-automobile, nos campagnes n'ont rien à leur envier à ce sujet car depuis bientôt sept mois nos communes rurales voient en effet s'arrêter chez elles un grand camion-cinéma-exposition.

Ce camion est aménagé par la Société commerciale des potasses d'Alsace dans le but de se rendre utile à l'Agriculture Française en faisant connaître tous les engrais et les engrais potassiques en particulier.

A l'intérieur du camion, long de 8 m. 50 et large de 2 m. 50, le visiteur immédiatement intéressé assiste à la longue préparation que nécessitent les divers engrais potassiques avant d'être livrés à nos cultivateurs.

En premier lieu se présente l'extraction des sels bruts qui, une fois broyés et triés donnent les sylvinites, puis vient la fabrication industrielle du chlorure de potassium.

Un peu plus loin sont exposées différentes photographies de champs d'expériences organisés sur toute culture (vigne, céréales, plantes sarclées, prairies, etc...) et comportant l'emploi des sels de potasse d'Alsace.

On conçoit ainsi tout l'intérêt des engrais potassiques qui, associés aux engrais phosphatés et azotés, donnent des résultats très intéressants et laissent toujours d'appréciables bénéfices pour qui sait les employer d'une façon judicieuse.

La visite terminée diverses brochures contenant de précieuses indications sur l'emploi rationnel des engrais sont mises gracieusement à la disposition de chacun.

Une conférence agricole faite par un Ingénieur-Agricole ou un Ingénieur-Agronome complète ensuite les explications qui ont pu être données à l'intérieur du camion. Au cours de cette causerie, le rôle exact de tous les engrais est nettement établi, la façon de les employer est également longuement expliquée.

Pour clore cette intéressante démonstration un film agricole projeté devant les spectateurs leur montre toute la richesse du gisement de Mulhouse, ainsi que l'importance des exportations des Sels de Potasse d'Alsace.

De nouveaux résultats d'essais suivis des différentes vues de l'Alsace reconquise terminent le tout.

Ce camion a déjà accompli une longue randonnée : La Meurthe-et-Moselle, l'Aube, la Marne, le Vaucluse et le Gard ont été visités.

Partout le meilleur accueil lui a été réservé.

Pendant tout le courant de Novembre, nous aurons le plaisir de le voir circuler dans notre département suivant l'itinéraire ci-dessous :

10	Novembre	Ganges	23	Novembre	Béziers
11	»	St-Mathieu	24	»	Paulhan
12 et 13	»	Montpellier	25	»	Gignac
14	»	Castries	26	»	Clermont-l'Hérault
15	»	Baillargues	27	»	Lodève
16	»	Lunel	28	»	Bédarieux
17	»	Marsillargues	29	»	Servian
18	»	Lansargues	30	»	Murviel-l.-Béziers
19	»	Mauguio	1er	Décembre	St-Chinian
20	»	Montbazin	2	»	Quarante
21	»	Montagnac	3	»	Puisserguier
22	»	Pézenas	4	»	Capestang

Nos viticulteurs viendront certainement nombreux à ces séances instructives d'où ils raporteront pour l'avenir de précieuses indications.

N*.

Cours temporaire d'oenologie. — Encouragé par le succès de la première session des Cours temporaires d'oenologie pratique méridionale récemment institués à la Station Œnologique du Gard, cet Etablissement vous informe et vous prie de faire connaître qu'une seconde session de ces cours s'ouvrira à la Station, 1, rue Bernard-Lazare, à Nimes, le 13 décembre prochain (du 13 au 22).

Il est rappelé qu'on peut y être admis sans examens ni titres ni limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur de l'Etablissement, 5 jours au moins avant la date d'ouverture.

Programme et règlement sur demande. Inscriptions dans l'ordre de réception des demandes. Douze à quinze places disponibles seulement.

Le Directeur de la Station Oenologique du Gard,
H. Astruc.

Création du Conseil Supérieur de la sériciculture. — Un décret en date du 10 octobre 1923, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, institue un Conseil Supérieur de la sériciculture. Ce Conseil sera chargé d'étudier toutes les questions relatives à la sériciculture, et spécialement : la production de la feuille de mûrier, l'élevage et le grainage du ver à soie, les conditions économiques de vente et les rapports de l'industrie séricicole avec le moulinage, la filature et le tissage de la soie.

Dans l'exposé des motifs, le Ministre de l'Agriculture souligne la nécessité de rechercher les mesures propres à rendre à l'élevage du ver à soie son ancienne importance.

En atteignant ce but, on augmentera la prospérité de nombreuses régions rurales. Elles trouveront dans cette production des ressources appréciables d'autant plus que celle-ci peut être réalisée dans les meilleures conditions avec la main-d'œuvre familiale et qu'elle convient spécialement à la petite exploitation. En outre, on assurera à la filature et au tissage un approvisionnement normal en soie de qualité supérieure, et on réduira les importations de matières premières étrangères.

La destruction des mulots et campagnols. — En présence des ravages inquiétants causés dans plusieurs départements par les mulots et les campagnols, le Ministre de l'Agriculture a décidé l'organisation permanente, dans les régions envahies par ces rongeurs, de centre de fabrication d'appats rendus virulents au moyen du virus préparé par l'Institut Pasteur, virus mortel seulement pour les rongeurs dont il s'agit. L'efficacité de ce procédé de destruction n'étant assurée que s'il est employé simultanément sur la totalité des surfaces envahies, le Ministre de l'Agriculture compte déposer, d'urgence, dès la rentrée des Chambres, un projet de loi donnant aux Préfets le droit de rendre obligatoire, pour tous les propriétaires et exploitants, organisés en Syndicat de défense, la destruction des mulots et des campagnols et, d'une manière générale, de tous les animaux ou végétaux nuisibles.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros sur place sont assez peu nombreuses, et les prix stationnaires. On a traité des vins rouges nouveaux du Midi, de 78 à 85 fr. suivant qualités, bien entendu, pour des 8° à 8°5 ; des 9° ont été traités de 90 à 100 f.; des 10° de 100 à 110 fr. Des Algérie 11 à 12°, ont vu les prix de 115 à 125 fr.; quelques lots d'Espagne rouges nouveaux, ceux de 115 fr. Des vins blancs, 9°, de diverses origines, ont été vendus de 80 à 85 fr., le tout l'hecto nu et sur gares Paris, où il a été reçu d'assez nombreux wagons chargés de vins, destinés à être vendus à l'arrivée.

La note du *Marché aux Vins* de Paris est ainsi conçue :

On a signalé ces temps derniers certains encombrements des gares de Paris dus à de brusques arrivages de trains complets de wagons-réservoirs, cela n'a pas été sans occasionner une certaine perturbation aussi bien dans les manutentions que dans les offres portant sur des qualités ordinaires.

Les affaires restent sans grande animation et les cours inchangés.

Voici quelques prix affichés en ce moment chez les détaillants dans divers quartiers de Paris : vins rouges 8°5, 1 fr. 20, 1 fr. 30, 1 fr. 40 ; 9°, 1 fr. 30, 1 fr. 35 ; 10°, 1 fr. 45. Vins blancs doux de Bergerac 2 fr. 20 le litre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 29 oct. Vins nouveaux	Cours du 5 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	50	50
8 à 9°.....	50	à	à
9 à 10°.....	70	80	80
10 à 11°.....	70 à 78	»	»
11 à »	»	»	»
Costières.....	»	85 à 105	85 à 105
Rosé, paillet, gris.....	»	»	»
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 30 octob.	Cours du 6 novemb.
7 à 8°..	»	55 à 60	55 à
8 à 9°.....	50 à 55	60 à 70	70
9 à 10°.....	55 à 68	70 à 80	70 à 80
10° et au-dessus.....	68 à 75	80 à 95	80 à 90
Rosé.....	65 à 80	75 à 105	8,25 à 8 fr. 50 le d.
Blanc.....	»	85 à 90	80 à 90

Rouge 1922, 9 francs le degré.

Cette. — Marché du 31 octobre 1923. — Rouge courant 1923, 7 à 8 degrés, de 55 à 60 francs l'hecto ; de 8 à 9 degrés, de 60 à 70 ; de 9 à 10 degrés, de 70 à 80 francs ; de 10 à 11 degrés, de 80 à 95 francs l'hecto ; Rosé de 9 à 11 degrés, de 75 à 85 francs ; blanc de 11 à 12 degrés, de 85 à 90 francs l'hecto ; Algérie rouge le degré, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 ; Algérie rosé, pas de transactions ; Espagne rouge 11 1/2 à 12 degrés, l'hecto de 72 à 74 francs ; Espagne rosé pas de transactions ; Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcoool de de 190 à 210 francs.

La cave coopérative de Lansargues (Hérault), a vendu le 4 novembre, 500 hectolitres de son vin rouge 8 degrés 5, au prix de 65 fr. (soixante-cinq francs) l'hectolitre, nu, pris en cave.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 26 octob. Vins nouveaux	Cours du 2 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	48	60	62
9 à 10°.....	à	à	à
10 à 12°.....	75	90	92
Vins rosés.....	7 à 7 fr. 50 le degré	8 à 8 fr. 25 le deg.	8 à 8 fr. 25 le deg.
Vins blancs.....	»	8 à 8 fr. 50	8 fr. à 8 fr. 50 le d.

La Coopérative des Vignerons Minervois de Siran (Hérault), a vendu :

22 octobre 1923 : 4.000 hectos de son vin rouge, 10 deg. 2, au prix de quatre-vingt trois francs (83 francs) ;

27 octobre 1923 : 3.500 hectos de son vin rouge, 10 deg. 4, au prix de quatre-vingt-six francs (86 francs).

30 octobre 1923 : 700 hectos de son vin rosé 12 degrés, au prix de cent-dix francs (110 francs), nu, pris en cave.

Olonzac, — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 novembre 1923 : Vins rouges 8 à 8 fr. 50 le degré, selon qualité et délai de retiraison.

La cave coopérative d'Olonzac (Hérault), a vendu le 3 novembre courant, 1.000 hectolitres de son vin rouge 9 degrés 6, au prix de 8 fr. 25 (huit francs vingt-cinq) le degré, nu pris en cave, retiraison janvier.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 25 octob. Vins nouveaux	Cours du 1er nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	50	64 à 72	64 à 72
9 à 10°.....		72 à 80	72 à 80
10 à 11°.....	à	80 à 90	80 à 90
11° et au-dessus.....	75	90 à 98	90 à 98

Carcassonne. — Cote officielle des vins. — Cours moyen pour la semaine du 27 octobre au lundi 1923. — 1922 : de 8 à 11 deg., de 8,25 à 8,50 ; de 1923 : de 8 à 12 deg., de 64 à 96 fr. ; pour des retiraisons immédiates, 7 fr. 50 environ le degré. L'hectolitre nu, prix chez le récoltant tous frais en sus.

Aigues-Vives. — Vente de vin. — La cave de M. Miquel a été vendue 100 francs l'hecto, sans garantie de degré ; à la maison Jeantet frère et fils, négociants à Capendu.

Rieu-Minervois. — Cave Touzelle, commune de Rieux-Minervoix : 3100 hectos ; appartenant à M. Barthès, ancien notaire ; 9 degrés 2, vendue : 74 francs à M. Jules Laucagne, négociant, à Peyriac-Minervois.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 27 octob.	Cours du 3 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	»	8 francs à
8 à 9°.....	47	70	8 fr. 50
9 à 10°.....		à	le degré
10 à 11°.....	à	105	»
11 à 12°.....	78	»	»
12 à 13°.....	»	»	»

Récolte 1923 : vins de Maury, 10 francs le degré.

Lesquerde. — La coopérative a vendu 3.500 hectolitres environ de vin de 12° à 100 fr. l'hectolitre, retiraison fin mars.

RHÔNE. — **Lyon.** — Cote de la Chambre de Commerce :

Vins rouges (non logés). — Beaujolais 1er choix la pièce 560 à 600 fr ; Beaujolais 2e choix la pièce 360 à 450 fr. ; Lyonnais la pièce 300 à 400 fr. ; Mâconnais la pièce 320 à 390 fr. ; Bourgogne 1er choix, la pièce 550 à 650, 2e choix, la pièce 400 à 500 fr. ; Bordeaux, 1er choix, la barrique 550, à 650, 2e choix, la barrique 400 à 500 fr.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix la pièce 570 à 680, 2e choix, la pièce 450 à 550 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique 600 à 700, 2e choix, la barrique 450 à 500 fr.

De l'Agriculture du Centre. — Les fortes pluies survenues ces jours derniers ont gêné les travaux de vendange. La récolte n'est pas encore terminée dans certaines localités, notamment dans la région de Mesland.

Il se confirme que la qualité sera presque partout irréprochable. Un peu moins alcooliques que leurs devanciers de 1921, les vins de 1923 se conserveront sans doute plus facilement et n'auront pas la même tendance à madériser.

En quantité, la récolte est assez inégale. Alors que du côté de Thézée, on parle de 45 hectos à l'hectare, les vignerons de Mer ne feront guère plus de 25 à 30 hectos en moyenne.

Les transactions sont extrêmement rares. En raison de leurs frais élevés et pour compenser les grosses pertes subies l'an dernier, les vignerons demandent partout 100 fr. de l'hecto.

A Mennetou-sur-Cher, on fera de très bons vins pesant 9 à 11°. Aussi, la bordelaise s'y vent actuellement 250 francs.

A Montrichard, et dans les environs, pas d'affaires.

A Cour-Cheverny, les vins sont de belle qualité ; ils font 11° de moyenne souvent 11°,5 et 12°.

Du moût de « Romorantin » récolté dans le clos des Murblins pesait 1.094 au mustimètre. Deux petits marchés à 125 fr. et à 93 fr. l'hecto méritent à peine d'être signalés.

A Mont-près-Chambord, on fera de bons vins pesant 15°. On signale une vente à 100 fr. l'hecto débourré.

A Mer, quelques transactions ont eu lieu sur les bases suivantes :

250 fr. en vins de gamay, 250 fr. en gris meunier. On assure qu'un cellier s'est vendu 280 fr. dans les environs de Mer (Loir-et-Cher).

En résumé les affaires sont presque nulles et les viticulteurs, instruits par l'expérience, tiennent bon.

Loiret. — **Orléans**. — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue ... à ... fr.

Vin bl. de Sologne 1922, la pièce nue 180 fr.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 680 à 700 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 480 fr. ; de marc à 52 degrés, 385 fr. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 685 à 690 ; eau-de-vie de vin, 52°, 480 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 620 à »»» francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 375 à »»» francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 680 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 390 à »»» fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 660 à 675 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 475 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 600 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 360 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 710 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos, pris à l'usine ; tartre brut, le kilo, 1,50 à 1 fr. 80 ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Céréales

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur 2 disp	1.25 3/4	60.94	81.26	+ 1.59
Maïs disp	1.07 »/»	59.74	74.68	+ 1.22

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 125 1/4 c (80 fr. 74 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 111 3/4 cents (72 fr. 22).

Paris. — Cote officielle du lundi 5 novembre 1923. — Blé (marché réglementé) : incoté ; marché libre : incoté ; avoines noires incoté ; avoines diverses : incoté.

Montpellier. — Blés : pays, 93 fr. 50 les 100 kilos ; force, 111 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 67 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 70 à »» francs ; orge, 65 à »» fr.; seigle, 75 fr., marchandise nue, prise sur place.

Châlon-sur-Saône (S.-et-L.). — Blé blanc 89 à 90 fr, ; roux 89 à 90 fr. ; seigle 70 à 71 fr. ; orge de mouture 67 à 68 fr. ; avoine noire 60 à 62 fr. ; grise 60 à 62 fr. ; blanche 58 à 60 fr. ; escourgeon 67 à 68 fr. ; maïs 77 à 78 fr. ; sarrasin 78 à 80 fr. ; farine de cylindres 118 à 120 fr. ; de meules 118 à 120 fr. ; son 50 à 52 fr. ; remoulages 55 à 60 fr. les 100 kilos. Pain (taxe officieuse) 1 fr. 15 ; prix en boulangerie 1 fr. 15 le kilo.

PAILLES ET FOURRAGES

Arles-sur-Rhône (B.-du-Rh.). — Foin de Crau d'Arles 35 à 36 fr., luzerne 30 à 31 fr. ; foin de région 33 à 34 fr. les 100 kilos, gares départ. Pailles : pas d'affaires.

Bergerac (Dordogne). — Foin 14 fr. ; paille 9 à 10 fr. les 50 kilos.

Besançon (Doubs). — Foin 100 fr. ; paille de blé 40 à 42 fr. ; d'avoine 30 à 31 fr. les 510 kilos, rendus en gare après pressage aux frais de l'acheteur.

Blois (Loir-et-Cher). — Foin 18 à 22 fr. ; paille de blé 10 à 11 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Brienon (Yonne). — Trèfle violet 450 à 475 fr. ; incarnat 210 à 220 fr. ; blanc 1.000 à 1.100 fr. ; hybride 450 à 500 fr. ; luzerne 400 à 425 fr. ; minettes en cosses 100 à 110 fr. ; écossées 230 à 240 fr. ; vesces de printemps 105 à 110 fr. ; d'hiver 90 fr. les 100 kilos.

Châlon-sur-Saône (S.-et-L.). — Trèfle violet 450 à 480 fr. les 100 kilos.

Marans (Ch.-Inf.). — Trèfle violet 475 fr. Récolte presque nulle ; luzerne 360 fr. Petite récolte ; vesces de printemps 60 fr. les 100 kilos.

Poitiers (Vienne). — Trèfle violet 450 à 500 fr. ; luzerne 360 à 390 fr. les 100 kilos. Les offres de luzernes sont toujours nombreuses, la culture résiste cependant à la vente ; de ce fait, il y a une légère hausse.

ENGRAIS ET DIVERS

On cote à Cette :

Soufres. — Pas de transactions.

Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kil., 105 à 112 fr. ; Sulfate ammoniaque 20/21, 115 à 125 fr. ; Sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; Chlorure potassium 48/52, 58 à 60 fr. ; Sylvinite riche 20/22, 21,5 à 22,5 ; Sulfate cuivre cristaux 98/99, 180 à 185 ; Superphosphate minéral 14, 19,25 à 19,75. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 28 Octobre au Samedi 3 Novembre 1923

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Nantes						
Dimanche...	14.0	10.0	7.0	1.0	5	13
Lundi.....	15.0	3.0	9.0	4.0	0.2	12
Mardi.....	»	»	10.0	7.0	»	4
Mercredi....	»	»	11 0	5.0	»	»
Jeudi.....	»	»	12.0	6.0	»	6
Vendredi....	»	»	14.0	8.0	»	24
Samedi.....	»	»	15.0	6.0	»	8
Total.....	601.0	307.0	604.0	249.0	149.5	95
Rochefort						
Dimanche...	17.0	10.0	»	4	13	»
Lundi.....	14.0	05.0	»	»	69	»
Mardi.....	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	»	»	12.0	»	»	»
Jeudi.....	»	»	»	7	»	7
Vendredi....	»	»	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	15.0	9	»	27
Total....	547.0	298.0	397.0	218 0	162.2	74
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	28.0	15.0	6.0	3.0	»	»
Lundi.....	19.0	»	20.0	9.0	»	»
Mardi.....	»	»	12 0	7.0	»	»
Mercredi....	»	»	9.0	2.0	»	5
Jeudi.....	»	»	14.0	5.0	»	2
Vendredi....	»	»	»	8.0	»	6.6
Samedi.....	»	»	15.0	10.0	»	8
Total....	746.0	288 0	526 0	231 0	33.2	82.6
Bordeaux						
Dimanche..	20.0	11.0	»	6	7	56
Lundi.....	14.0	3.0	»	»	3	»
Mardi.....	»	»	»	»	»	»
Mercredi...	»	»	11.0	1	»	»
Jeudi.....	»	»	16.0	11	»	16
Vendredi...	»	»	13.0	»	»	»
Samedi.....	»	»	16.0	11	»	6
Total....	726 0	369 0	155 0	81 0	74.6	92
Toulouse						
Dimanche...	23.0	12.0	15.0	10 0	»	1
Lundi.....	15.0	3.0	25.0	8.0	1	»
Mardi.....	»	«	16.0	2.0	»	»
Mercredi....	»	«	10.0	3.0	»	2
Jeudi.....	»	»	15.0	11.0	»	6
Vendredi...	»	»	17.0	11.0	»	2
Samedi.....	»	»	17.0	13.0	»	13
Total....	781 0	366 0	691 0	321 0	36.9	50
Perpignan						
Dimanche..	26.0	15.0	15.0	12.0	2	»
Lundi.....	18.0	10.0	24.0	12.0	»	»
Mardi.....	»	»	14.0	»	»	»
Mercredi....	»	»	16.0	6.0	»	»
Jeudi.....	»	»	16.0	8.0	»	33
Vendredi....	»	»	14.0	8.0	»	2
Samedi.....	»	»	19.0	12.0	»	1
Total...	708 0	436 0	644 0	426 0	55.7	104

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	»	14.0	1.5	»	8.3
Lundi.....	»	»	7.6	1.6	»	11.8
Mardi.....	»	»	9.6	—1.0	»	»
Mercredi....	»	»	10.0	3.0	»	6.3
Jeudi.....	»	»	11.0	—0.5	«	0.4
Vendredi....	»	»	8.0	3.0	»	10.5
Samedi.....	»	»	7.8	—3.6	»	0.4
Total.....	626.5	264.1	491.7	143.9	128.1	66.8
Besançon						
Dimanche...	23.0	10.0	5.0	1,0	2	»
Lundi.....	16.0	9.0	6.0	3.0	19	14
Mardi.....	»	»	14.0	7.0	»	4
Mercredi....	»	»	10.0	—2.0	»	8
Jeudi.....	»	»	10.0	—2.0	»	9
Vendredi....	»	»	10.0	6.0	»	3
Samedi.....	»	»	12.0	7.0	»	23
Total....	638 0	347 0	527 0	216 0	216	145
Lyon						
Dimanche...	22.0	10.0	8.0	3.0	0.2	»
Lundi.....	17.0	10.0	16.0	10.0	67.0	17
Mardi.....	»	»	10.0	8.0	»	7
Mercredi....	»	»	12.0	—2.0	»	3
Jeudi.....	»	»	12.0	6.0	»	4
Vendredi....	»	»	11.0	7.0	»	6
Samedi.....	»	»	12.0	11.0	»	16
Total....	686.0	340.0	534.0	255.0	198.2	118
Marseille						
Dimanche..	26.0	19.0	»	»	0.7	»
Lundi.....	21.0	15.0	19.0	13.0	25.0	19
Mardi.....	»	»	17.0	7.0	»	1
Mercredi...	»	»	»	4.0	»	»
Jeudi.....	»	»	15.0	9.0	»	4
Vendredi...	»	»	15 0	8.0	»	»
Samedi.....	»	»	17.0	10.0	»	6
Total....	517 0	420 0	640 0	333 0	59.1	95
Montpellier						
Dimanche...	18 9	17.0	16.9	12.9	11.6	1.7
Lundi.....	19 3	8.5	17 8	9 3	»	0.3
Mardi.....	21.3	11.9	16 2	4 9	»	»
Mercredi....	24.1	11.2	14.3	4 1	0.3	»
Jeudi.....	23 7	10.5	15.6	0 9	»	1.1
Vendredi...	19.9	11.9	13.1	9.2	»	1.4
Samedi.....	18.3	7.5	18.9	9.8	1.3	»
Total....	904.3	488 3	810 1	380.0	28.9	73.9
Alger						
Dimanche..	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	»	»	»	»	»	8
Mardi.....	»	»	22.0	14.0	»	»
Mercredi....	»	»	16.0	11.0	»	8
Jeudi.....	»	»	20.0	14.0	»	»
Vendredi....	»	»	18.0	12.0	»	2
Samedi.....	»	»	20.0	16.0	»	»
Total...	666.0	469.0	934.0	641.0	10 7	77.0

Observations. — Automne.